

FORUM GASTRONOMIC

## El Fòrum Gastronòmic premia a los mejores postres creativos del mundo

Víctor Gonzalo y Daniel Rosado son los ganadores del concurso The Best Dessert, organizado por Espai Sucre

YAIZA SAIZ ---- 19/11/2019 19:42



Victor Gonzalo, pastelero del Àbac, junto a Albert Adrià recibe el premio del V TheBestDesert en el Fòrum Gastronòmic de Barcelona. Pere Duran/Nord Media (Pere Duran / NORD MEDIA)

La quinta edición del concurso The Best Dessert, organizado por EspaiSucre para dar a conocer y promover la pastelería de restaurante, ha premiado esta tarde en el Fòrum Gastronòmic de Barcelona el trabajo de dos jóvenes cocineros: Víctor Gonzalo, quien se ha alzado con el máximo galardón en la categoría estilo libre, y Daniel Rosado, Premio al Mejor Postre de Chocolate Valhrona.

Mientras Gonzalo, que hace un año y medio tuvo la posibilidad de entrar a trabajar en el triestrellado restaurante Abac del chef Jordi Cruz, donde

descubrió casi por casualidad la pastelería y se enamoró de ella, se ha impuesto a otros cinco finalistas con su Citrus x Limón –a base de mantequilla y limón asado, una elaboración poco frecuente en el mundo del helado–; Daniel Rosado, cocinero del restaurante Anna Maria del chef Victor Trochi en Banyoles (Girona), ha conseguido vencer la segunda competición con su Chococo –a base de macaé, coco y algunos matices ocultos–.

### **El postre ganador de la categoría estilo libre se elabora a base de mantequilla y limón asado**

Los premios han sido otorgados por un jurado compuesto por periodistas gastronómicos y los pasteleros Albert Adrià, Jordi Butrón, Jordi Cruz, René Frank, Jordi Roca y Xano Saguer. Asimismo, la labor de Albert Adrià también ha sido homenajeada esta tarde en el Auditori del Fòrum Gastronòmic con el galardón Pierre Gagnaire por su contribución al desarrollo de la pastelería, un premio que le ha sido entregado por su propio hijo Àlex Adrià.



Albert Adrià recibe de manos de su hijo el premio honorifico del V TheBestDesert en el Fòrum Gastronòmic de Barcelona. Pere Duran/Nord Media (Pere Duran / NORD MEDIA)

### **La creatividad toma el Fòrum Gastronòmic**

Durante esta segunda jornada también han pasado por el escenario del Auditori chefs de la talla de Jordi Cruz, los hermanos Torres, el equipo del Disfrutar (Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas) o David Andrés, entre otros.

Mientras el último ha explicado cómo gestiona su labor al frente de dos restaurantes con líneas y conceptos muy diferentes (el histórico Via Veneto, cuya cocina lidera desde el pasado mes de mayo, y su Somiatruites de Igualada, reconvertido en hotel desde marzo) gracias a dos grandes equipos; los gemelos del restaurante Cocina Hermanos Torres han querido mostrar que cocinar el agua es posible. Lo han hecho con una de las marcas preferidas de los grandes chefs, Vilajuïga, con la que han creado un cóctel a base de agua, olivas Argudel y vodka infusionado con tomillo y romero y un toque de limón; un entrante que reúne todos los sabores de la Costa Brava –erizos, gambas, navajas, mejillones y algas– en una textura de agua gelificada y un postre que homenajea a Alt Empordà, donde se encuentra el manantial de Vilajuïga, con agua marinada en uvas, piñas y piñones.

Más tarde el equipo del Disfrutar volvió a sorprender con una magistral ponencia sobre creatividad, técnica y estilo y el broche final lo puso Jordi Cruz presentando el menú degustación basado en los cuadros y en la personalidad del artista catalán Quim Hereu que ejecuta en el restaurante Atempo, ubicado en La Fortalesa de la localidad de Sant Julià de Ramis (Girona).